



## Ikan kakap utuh segar – Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2006

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Mangala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

|   |    |
|---|----|
| Daftar isi.....   | i  |
| Prakata .....   | ii |
| 1 Ruang lingkup .....   | 1  |
| 2 Acuan normatif.....   | 1  |
| 3 Istilah dan definisi .....  | 1  |
| 4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan .....              | 2  |
| 5 Cara penanganan .....   | 2  |
| 6 Teknik sanitasi dan higiene .....   | 2  |
| 7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....  | 2  |
| 8 Cara pengambilan contoh.....  | 3  |
| 9 Cara uji .....  | 3  |
| 10 Pengemasan.....  | 3  |
| 11 Syarat penandaan .....   | 3  |
| Lampiran A (informatif) Lembar penilaian organoleptik ikan kakap utuh segar ..... | 4  |
| Bibliografi .....   | 6  |
| Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan.....                                 | 2  |
| Tabel A.1 Lembar penilaian organoleptik ikan kakap utuh segar .....               | 4  |



## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan kakap utuh segar yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 27 Desember 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Undang-undang No 7 Tahun 1996 tentang Pangan.
- 2 Undang-undang No 31 Tahun 2004 tentang Perikanan.
- 3 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 5 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 6 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- 7 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.



## Ikan kakap utuh segar – Bagian 1: Spesifikasi

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan, cara penanganan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan serta pengemasan untuk ikan kakap utuh segar.

Standar ini berlaku untuk ikan kakap utuh segar dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

### 2 Acuan normatif

SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan*.

SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia–Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan*.

SNI 01-7259.2-2006, *Ikan kakap utuh segar–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-7259.3-2006, *Ikan kakap utuh segar–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

#### ikan kakap utuh segar

ikan kakap utuh segar yang telah mengalami penanganan sebagai berikut: penerimaan, sortasi, pembersihan, pengemasan, syarat penandaan dan penyimpanan



#### 4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

**4.1** Bahan baku ikan kakap utuh segar memenuhi syarat keutuh segaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 01-7259.2-2006, *Ikan kakap utuh segar–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

**4.2** Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas ikan kakap utuh segar sesuai SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

#### 5 Cara penanganan

Cara penanganan ikan kakap utuh segar yang dimaksud dalam standar ini sesuai SNI 01-7259.3-2006, *Ikan kakap utuh segar–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

#### 6 Teknik sanitasi dan higiene

Ikan kakap utuh segar ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan tempat, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan teknis sanitasi dan higiene.

#### 7 Syarat mutu dan keamanan pangan

**Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan**

| Jenis uji   | Satuan        | Persyaratan mutu           |
|---|---------------|----------------------------|
| a Organoleptik                                      | Angka (1 - 9) | Minimum 7                  |
| b Cemarkan Mikroba *) :                             |               |                            |
| - ALT   | Koloni/g      | Maksimum $5.0 \times 10^5$ |
| - <i>Escherichia coli</i>                           | APM/g         | Maksimum <3.6              |
| - <i>Salmonella</i>                                 | per 25 g      | Negatif                    |
| - <i>Vibrio parahaemolyticus</i> (kanagawa positif) | per 25g       | <3                         |
| - <i>Vibrio cholerae</i>                            | per 25g       | Negatif                    |
| c Cemarkan Kimia *) :                               |               |                            |
| - Raksa (Hg)  | mg/kg         | Maksimum 0,5               |
| - Timbal (Pb),                                      | mg/kg         | Maksimum 0,2               |
| - Kadmium (Cd)                                      | mg/kg         | Maksimum 0,05              |
| <b>CATATAN *)</b> Bila diperlukan                   |               |                            |



## 8 Cara pengambilan contoh

Cara Pengambilan contoh sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan oleh SNI 01-2326-2006, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

## 9 Cara uji

### 9.1 Sensori

Organoleptik/sensori sesuai SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*. Contoh penilaian organoleptik sesuai Lampiran A.

### 9.2 Mikrobiologi

- a) *Coliform* dan *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.
- b) *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.
- c) *Angka Lempeng Total (ALT)* sesuai SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.
- d) *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.
- e) *Vibrio parahaemolyticus* sesuai SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan*.

### 9.3 Kimia

- a) Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.
- b) Timah hitam sesuai SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia–Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan*.
- c) Kadmium sesuai SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

## 10 Pengemasan

Pengemasan sesuai dengan SNI 01-7259.3-2006, *Ikan kakap utuh segar–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*

## 11 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk ikan kakap utuh segar yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut :

- a) jenis produk;
- b) berat bersih produk;
- c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap ;
- d) bila ada bahan tambahan lain harus diberi keterangan bahan tersebut;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.



**Lampiran A**  
(informatif)

**Lembar penilaian organoleptik ikan kakap utuh segar**

**Tabel A.1 Lembar penilaian organoleptik ikan kakap utuh segar**

Nama panelis : ..... Tanggal: .....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

| Spesifikasi  | Nilai | Kode contoh |  |  |  |  |
|--|-------|-------------|--|--|--|--|
|  |       |             |  |  |  |  |
| <b>1 KENAMPAKAN</b>  |       |             |  |  |  |  |
| <b>a Mata</b>  |       |             |  |  |  |  |
| • Sangat cerah Cerah, bola mata menonjol, kornea jernih.   | 9     |             |  |  |  |  |
| • Agak cerah, bola mata rata, pupil hitam agak keabu-abuan, kornea kurang jernih.  | 7     |             |  |  |  |  |
| • Bola mata agak cekung, pupil keabu-abuan, kornea kean.   | 5     |             |  |  |  |  |
| • Bola mata cekung, pupil abu-abu, kornea kekuningan.  | 3     |             |  |  |  |  |
| • Bola mata sangat cekung, pupil abu-abu sangat keruh, kornea kekuningan sangat kusam.   | 1     |             |  |  |  |  |
| <b>b Insang</b>  |       |             |  |  |  |  |
| • Warna merah cemerlang, tanpa lendir.   | 9     |             |  |  |  |  |
| • Warna merah , sedikit lendir.  | 7     |             |  |  |  |  |
| • Warna agak coklat, banyak lendir.  | 5     |             |  |  |  |  |
| • Warna coklat kusam, banyak lendir.   | 3     |             |  |  |  |  |
| • Warna coklat sangat kusam, banyak sekali lendir.   | 1     |             |  |  |  |  |
| <b>c Daging (warna dan kenampakan)</b>   |       |             |  |  |  |  |
| • Sayatan daging berwarna putih, sangat cemerlang, bersih dan menarik serta garis yang terbentuk dari tulang belakang dan linea lateralis berwarna cerah dan tidak terbelah. | 9     |             |  |  |  |  |
| • Sayatan daging berwarna putih, cemerlang, bersih dan menarik serta garis yang terbentuk dari tulang belakang dan linea lateralis dan sedikit terbelah.                     | 7     |             |  |  |  |  |
| • Sayatan daging berwarna krem kecoklatan, sedikit warna kehijauan, kurang menarik, garis tulang belakang dan linea lateralis kecoklatan dan terbelah.                       | 5     |             |  |  |  |  |
| • Sayatan daging berwarna kecoklatan, sedikit warna kehijauan, tidak menarik, garis tulang belakang dan linea lateralis kecoklatan dan terbelah.                             | 3     |             |  |  |  |  |
| • Sayatan daging berwarna kecoklatan dan kehijauan cukup banyak, sangat tidak menarik, tulang belakang dan linea lateralis coklat dan terbelah.                              | 1     |             |  |  |  |  |



Tabel A.1 (lanjutan)

| Spesifikasi                                     | Nilai | Kode contoh |  |  |  |  |
|---|-------|-------------|--|--|--|--|
|   |       |             |  |  |  |  |
| <b>2 BAU</b>                                    |       |             |  |  |  |  |
| • Bau sangat segar, spesifik jenis.             | 9     |             |  |  |  |  |
| • Bau segar, spesifik jenis berkurang           | 7     |             |  |  |  |  |
| • Bau sedikit asam                              | 5     |             |  |  |  |  |
| • Bau asam kuat, busuk.                         | 3     |             |  |  |  |  |
| • Bau asam kuat, bau busuk jelas.               | 1     |             |  |  |  |  |
| <b>3 TEKSTUR</b>                                |       |             |  |  |  |  |
| • Kompak, padat dan sangat elastis              | 9     |             |  |  |  |  |
| • Kompak, padat dan sedikit kurang elastis      | 7     |             |  |  |  |  |
| • Kurang kompak, kurang padat dan tidak elastis | 5     |             |  |  |  |  |
| • Tidak kompak, tidak padat dan tidak elastis   | 3     |             |  |  |  |  |
| • Sangat Lembek                                 | 1     |             |  |  |  |  |





## Bibliografi

*Bacteriological Analytical Manual (BAM), 1998, chapter 19. Parasitic Animals in Foods.*

*Petunjuk Teknik Sanitasi dan Hygiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.*

*Recommended Code of Practice Food Standar Progme Codex Alimentarius Commission (CODEX STAN 92-1981), for quick fresh fish.*

SNI 01-4858-2006, *Pengemasan ikan segar melalui sarana angkutan udara*











**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)